L'EMBOUTEILLAGE

1. Le nettoyage des bouteilles de vins

Le mois de janvier est l'époque d'embouteillage des vins. Cette opération et une étape importante dans le mûrissement et la garde des vins. Elle commence par le nettoyage des bouteilles.

1.1. RECEPTION DES BOUTEILLES

Nous parlons ici des bouteilles de réemploi, non neuves. Lorsque vous recevez ou videz une bouteille de vin, le geste automatique à acquérir est, soit de laisser un bouchon sur le goulot, soit de la rincer convenablement deux fois à l'eau courante. Si un ami veut vous offrir ses bouteilles, demandez-lui de laisser les bouchons sur les goulots, ce qui empêchera le fond de la bouteille de sécher. Par la suite, vou pourrez les rincer à votre aise.

1.2. STOCKAGE DES BOUTEILLES

Celles-ci sont stockées dans une pièces plus ou moins propre et pas trop sèche. Ne pas stocker dans un hangar, dans une cave sale, dans une pièce avec de l'essence ou de l'huile. Eviter les odeurs fortes. Ne pas oublier qu'une bouteille de vin est un récipient devant contenir une liquide alimentaire: le vin. Eviter les toiles d'araignées. Il faut mettre toutes les chances de réussite de votre côté, dès le départ.

Avant stockage, les bouteilles auront été rincées à l'eau courante (voir certains ustensiles vendus dans le commerce pour le rinçage).

1.3. LAVAGE DES BOUTEILLES

Le premier problème à se poser lorsqu'on veut laver des bouteilles, est le matériel nécessaire à ce travail.

1.3.1. Des récipients

Un grand baquet en bois, une grande bassine ou, mieux, une grande baignoire surélevée (pour le mal de dos).

Eviter les matériaux ferreux, cuivrés et non alimentaires.

1.3.2. Points d'eau

Prévoir à proximité une arrivée d'eau froide (accessoirement, une arrivée d'eau chaude), avec une pression de 2,5 kg/cm2. Voir à faire placer des robinets double service, sur lesquels on branche des raccords pour tuyaux d'arrosage.

1.3.3. Produits de lavage

Le métabisulfite de potassium peut être employé comme suit:

10 gr de métabisulfite + 1 cuillère à café d'acide citrique pour 10 litres d'eau

«Le Chempro», produit anglais, pouvant être employé comme suiqt:

5 gr pour 10 litre d'eau tiède.

1.3.4. Appareils pour égoutter

Le hérisson, bien connu des amateurs de vin, appareil permettant de recevoir jusqu'à 100 bouteilles renversées pour les égoutter. Se trouve dans le commerce sous forme métallique ou en matière plastique.

La planche, une bonne planche de bois de 3 à 4 cm d'épaisseur, dans laquelle on fore des trous à intervalles réguliers du diamètre du goulot des bouteilles. Après lavage de ces dernières, on les place tête vers le bas sur la planche. Cette planche est fixée sur des pieds ad-hoc.

1.3.5. Lavage proprement dit

La veille, mettre les bouteilles à tremper dans la solution de métabisulfite ou de Chempro. Auparavant, enlever toutes les couronnes des goulots. Veiller à bien remplir les bouteilles. Le lendemain, procéder au lavage et au rinçage.

1er cas

Les bouteilles ne sont pas sales: il suffira juste de les rincer à l'eau courante. Attention: rinçage à la pression. Ensuite, laisser égoutter sur le hérisson.

2ème cas

Les bouteilles sont sales: recourir à la brosse pour nettoyer les bouteilles (brosses nylon ou métalliques). Ce travail est assez pénible et demande beaucoup de soins et d'adresse.

Dans les deux cas, être prévoyant et rincer vos bouteilles à

l'avance est le meilleur gage de la conservation de votre vin.

1.4.GARDE DES BOUTEILLES

Les bouteilles seront gardées dans un endroit propre, en ayant soin de les recouvrir d'essuies ou de bouchons-capsules. Les éloigner de la poussière et autres éléments, car vous serez assurés de les retrouver dans le vin.

Ne pas nettoyer les bouteilles trois mois avant leur emploi, le produit stérilisant ne serait plus efficace.

1.5. INSPECTION DES BOUTEILLES

Avant l'embouteillage, chaque bouteille sera inspectée judicieusement. Toutes celles présentant des traces de salissures, de vin séché, une légère opacité du fond ou un manque de brillant, seront écartées ou jetées.

2. La mise en bouteille

Votre vin doit être parfaitement limpide. A examiner à la lumière sur fond noir. Il doit être sans odeurs ni goûts anormaux. Sa tenue à l'air doit être parfaite. Enfin, il faut qu'il ait subi l'action de l'hiver et ne plus présenter de dépôts de lies.

La meilleure époque pour mettre le vin en bouteilles se situe de novembre à mars, c'est-à-dire pendant les périodes froides de l'année. Il est bien entendu qu'il faut choisir un beau jour, froid et sec, à pression barométrique élevée.

La veille au soir, mettre les bouteilles à tremper (34 litres = 48 bouteilles) dans une solution de 10 gr de métabisulfite + 1 cuillère à café d'acide citrique pour 10 litres d'eau. On peut employer une solution toute prête le CHEMPRO : 5 gr pour 10 litres d'eau chaude ou tiede.

Tout le matériel de soutirage sera, lui aussi, complètement désinfecté et rincé à la pression d'eau du robinet.

Choisir des bouchons en liège de première qualité, de dimensions 45 x 24 mm et de 8 années de garde, sans défauts (trous, crevasses, etc...).

Le matin, les bouteilles seront nettoyées avec une brosse et rincées abondamment au jet d'eau. Plus aucune odeur ne doit subsister. On égouterra les bouteilles sur un hérisson (employer des modèles stables et éprouvés).

Pour le transvasement, travailler à l'aide d'un siphon avec robinet, d'un révolver automatique anti-mousse ou, comme les Français, d'un transvaseur automatique (peu d'efforts et rapidité).

On laissera le moins possible d'air entre le vin et le bouchon. Certains bouchonnent à refoulement: c'est à déconseiller car ce système est porteur de maladies certaines sur les bouchons. Pour un vin de pays: moins d'un demi cm d'air.

Pour un vin de cave: 1 cm d'air et, pour un vin de dessert : 1,5 à 2 cm d'air.

Laisser les bouteilles une dizaine de jours en position verticale. Cela permettra au bouchon de bien sécher et empêchera la moisissure qui, grâce à l'humidité, s'y implanterait. Ensuite, coucher les bouteilles et vérifier si le vin coule: auquel cas, ces bouteilles seront redressées et bues en premier lieu.

Placer les bouteilles à niveau en cave bien fraîche. Maintenant, vous méritez de commencer à faire déguster votre vin: vous avez travaillé assez longtemps et le moment de présenter une bouteille à votre entourage est enfin arrivé! Votre labeur n'est pas encore terminé, car il faut habiller les bouteilles.

3. Habillage des bouteilles

3.1. LE COLLAGE DES ETIQUETTES

A partir du 15 novembre, nous entrons dans la période d'embouteillage et le collage des étiquettes, faisant partie de l'habillage des bouteilles, est un travail à ne pas négliger.

3.2. POURQUOI ETIQUETER LES BOUTEILLES DE VIN ?

L'étiquette est la carte de visite de votre vin et, en même temps, sa carte d'identité. On étiquette aussi pour la simple raison qu'au-delà de 6 mois, tout vinificateur ne peut mémoriser sa cave à vins. En ce sens qu'après un laps de temps écoulé, on oublie de quelle fabrication et de quelle année proviennent les bouteilles.

Un amateur fabrique en moyenne 4 à 6 sortes de vins de fruits qui peuvent rapporter +/- 200 bouteilles. Après plusieurs saisons, le vinificateur ne se souvient plus très bien de l'appartenance correcte de ses bouteilles. L'étiquette est là pour l'aider et elle est aussi la signature vivante de son vin.

3.3. COMMENT ETIQUETER LES BOUTEILLES DE VIN ?

Acheter dans le commerce une colle de base pour papiers muraux (une pape, comme disent certains).

Délayer votre colle pour un volume correspondant à 50 cc environ (solution pour +/- 100 étiquettes). Lire attentivement le mode d'emploi de la colle à employer et ne pas oublier que nous collons des étiquettes et non des papiers muraux (différence de densité). Cette préparation ne peut être

trop liquide ou trop épaisse; disons, pour l'exemple, qu'elle doit être un peu moins liquide que la colle que les enfants employent à l'école. Eviter les grumaux. De toute façon, c'est l'expérience qui jouera un grand rôle.

Après obtention de votre colle, étaler celle-ci à l'aide d'un pinceau sur une surface plane, facilement nettoyable; par exemple: un marbre ou une surface en formica. Ne pas employer la belle table en chêne du salon...! Napper en faible épaisseur votre marbre.

Saisir une étiquette par un coin, la déposer sur la surface, exercer une très légère pressiaon (très faible).

De l'autre main, saisir une bouteille qui aura été préalablement nettoyée avec un chiffon et déposer délicatement l'étiquette, en commençant par le coin opposé de sa prise.

Centre, corriger, ensuite bien faire rouler la bouteille sur une autre surface plane (exempte de colle); enlever les surplus de colle qui apparaîtraient.

Laisser les bouteilles 24 heures en position verticale dans la cave; ensuite, vous pourrez les ranger définitivement dans les caveaux. Eviter que la cave ne soit trop humide : 70% est un maximum.

Il existe aussi d'autres méthodes manuelles, à base de lait entier, de colle liquide en pot ou en tube, etc...

3.4. HABILLAGE DES BOUTEILLES

Voici donc venue la dernière opération : habiller votre bouteille pour sa présentation et son cachet. A l'initiative de votre Gilde locale, ou par vous-même, la création de l'étiquette demande un tant soit peu de recherches. En Belgique, les règles sur l'étiquetage ne sont réservées qu'aux professionnels. N'oubliez pas d'inscrire sur l'étiquette le type de vin, le millésime, le degré d'alcool et le nom de la propriété.

Pour coller l'étiquette, procéder comme indiqué au paragraphe 23. A noter que, dans certains cas, on est amenés à coller des collerettes indiquant le millésime. Procéder de la même façon. Il reste encore la capsule pour protéger le bouchon des moisissures externes. Prendre des capsules qui laissent respirer le bouchon. Elles existent en plomb, en aluminium ou en matière plastique. Vous êtes juges de votre choix mais, dans le cas de la matière plastique, il faut se munir d'un thermocapsuleur. Pour le plomb et l'aluminium, on emploie un anneau-ressort. C'est le mouvement vertical qui placera convenablement la capsule.

ATTENTION: Si vous possédez une cave humide, il vaut mieux retarder l'habillage de la bouteille et ne l'exécuter qu'à la dernière minute.